

Al Gigliancina OSTERIA
PREMIATA OFFICINA GASTRONOMICA

Carta dei Vini e delle Birre

Tutti i Vini sono in vendita anche da asporto con una riduzione di € 7,00 sul prezzo esposto

Indice

La Temperatura di Servizio.....	1
....i nostri prediletti.....	2
Mezze Bottiglie.....	5
Grandi Formati.....	6
Vini Spumanti (<i>Champagne, Franciacorta, Trento Doc, Prosecco</i>).....	7
Vini Rosati.....	8
Vini Bianchi Italiani.....	10
Vini Bianchi Esteri.....	13
Il Pinot Nero.....	15
Vini Rossi Italiani.....	17
Vini Rossi Esteri.....	24
Vini Dolci.....	25
La Birra.....	26

La Temperatura di Servizio

La temperatura di servizio del vino è un aspetto fondamentale che consente di apprezzare le sue qualità organolettiche in modo appropriato. A volte quando serviamo un vino rosso ci sentiamo dire che questo sia “troppo freddo”, mentre quando ne serviamo uno bianco, che sia “troppo caldo”...Noi cerchiamo di servire i vini alla migliore temperatura per poterli degustare al meglio, quindi se voi preferite bere un bianco più freddo e un rosso più caldo, con una glacette per i bianchi e con qualche minuto di attesa per i rossi, avrete la vostra temperatura preferita. La tabella che segue riassume le temperature di servizio per le varie tipologie di vini.

Vino	Temperatura
Bianchi giovani, Rosati giovani e leggeri	10 - 12 °C
Bianchi maturi, Rosati maturi e corposi	12 - 14 °C
Rossi giovani, poco tannici e leggeri	14 - 16 °C
Rossi maturi, tannici e corposi	16 - 18 °C
Rossi molto maturi e affinati	18 °C (20 °C)
Spumanti dolci e aromatici	8 °C
Spumanti “metodo Classico” e “metodo Charmat”	8 - 10 °C
Spumanti “metodo Classico millesimati”	10 - 12 °C
Passiti e Vini Dolci	10 - 18 °C

...i nostri prediletti...

Tutti i vini che abbiamo in carta sono il risultato della nostra ricerca e della nostra grande passione per il Vino, ma tra questi, ce ne sono alcuni che per qualche motivo ci hanno entusiasmato più di altri. Sono vini che rappresentano al meglio un territorio, un vitigno o la mano del viticoltore. Molti di loro non nascono per piacere per forza a tutti, ma sono vini di grande personalità e che quasi mai lasciano indifferenti! **E' una lista in continuo divenire e in continuo mutamento... oggi c'è un vino, domani ce ne sarà un'altro!**

Spumanti

Franciacorta 2013 <i>non dosato</i>	Ravarini	€ 34,00
<i>Mont. de Reims</i> Premier Cru Le Mont Benoit Extra Brut	Emmanuel Brochet	€ 79,00
<i>Mont. de Reims Sud</i> Grand Cru Brut Nature 2008	Marie Noëlle Ledru	€ 105,00
<i>Vallée de la Marne</i> Blanc de Noirs Brut	Bennoit Lahaye	€ 74,00

Rosati

Cerasuolo d'Abruzzo	Valentini	2009	€ 69,00
---------------------	-----------	------	---------

Bianchi

Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>
Masieri Bianco <i>Garganega, Trebbiano</i>
<i>Triple "A"- bio</i> Ageno – no solfiti aggiunti
<i>Triple "A"- bio</i> Sassocarlo <i>Trebbiano, Malvasia</i>
<i>Triple "A"- bio</i> Trebbiano d'Abruzzo
<i>Triple "A"- bio</i> Trebbiano d'Abruzzo
<i>Triple "A"- biodin.</i> Dettori Bianco <i>Vermentino - no solfiti aggiunti</i>
Aurora <i>Carricante</i>
<i>biodin.</i> Viré Clessé Quintaine <i>Chardonnay</i>
Vin de Table Blanc – no solfiti aggiunti
Riesling Urziger Wurzgarten <i>Spätlese</i>
<i>Triple "A"- bio</i> Ribolla "Lunar" – no solfiti aggiunti
<i>Triple "A"</i> De Sol a Sol Airén Natural no solfiti aggiunti - anfora

La Costa	2014	€ 26,00
La Biancara di Angiolino Maule	2014	€ 17,00
La Stoppa	2012	€ 30,00
Fattoria di Bacchereto	2015	€ 37,00
Emidio Pepe	2015	€ 39,00
Emidio Pepe	2011	€ 90,00
Tenute Dettori	2016	€ 33,00
I Vigneri	2015	€ 34,00
Guillemot	2014	€ 44,00
Prieure-Roch	2014	€ 73,00
Markus Molitor	1994	€ 83,00
Movia	2008	€ 44,00
Bodega Bruno Ruiz	2011	€ 24,00

Resi

<i>bio</i> 1703 <i>Nebbiolo</i>
<i>biodin. n.c.</i> Badalisc <i>Merlot - no solfiti aggiunti</i>
<i>biodin. n.c. </i> Fumin – no solfiti aggiunti

Togni Rebaioli	2014	€ 24,00
Antonio Ligabue	2015	€ 24,00
Antonio Ligabue	2011	€ 37,00

<i>biodin. n.c.</i> Tas Merlot e Cabernet Sauvignon – no solfiti aggiunti	Antonio Ligabue	2013	€ 38,00
Rosso di Valtellina “Olè!”	Dirupi	2016	€ 22,00
Valtellina Superiore Sassella Ris. “Rocce Rosse”	Ar.Pe.Pe.	2007	€ 53,00
Schiava	Reyter	2015	€ 31,00
Barbera d'Alba “Cascina Francia”	Giacomo Conterno	2014	€ 49,00
<i>bio n.c.</i> Bigolla Barbera	Vigneti Massa	2004	€ 62,00
Barolo “Rocche di Castiglione”	Brovia	2012	€ 77,00
Barolo “Cascina Francia”	Giacomo Conterno	2010	€ 210,00
Boca Nebbiolo e Vespolina	Le Piane	2010	€ 60,00
<i>Triple “A” - biodin.</i> Grignolino del Monferrato Casalese	Tenuta Migliavacca	2016	€ 22,00
<i>Triple “A”</i> Merlot - no solfiti aggiunti – 50 cl	Stanko Radikon	2005	€ 55,00
<i>Triple “A”</i> Merlot - no solfiti aggiunti – 100 cl	Stanko Radikon	2005	€ 83,00
<i>Triple “A”- bio</i> Carmignano Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cannaiolo Nero	Fattoria di Bacchereto	2014	€ 37,00
<i>bio</i> Etna Rosso “a Rina” Nerello Mascalese e Cappuccio	Girolamo Russo	2015	€ 29,00
Etna Rosso “Vinupetra” Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante	I Vigneri	2014	€ 57,00
<i>bio</i> Reseca Nerello Mascalese	Gulfi	2011	€ 38,00
<i>bio</i> Nerobufaleffi Nero d'Avola	Gulfi	2012	€ 41,00
<i>bio</i> Beaune 1er Cru “Les Greves”	Domaine De Montille	2011	€ 85,00
<i>Triple “A”</i> Chateau Musar Rosso	Chateau Musar	2004	€ 55,00

Le Mezze Bottiglie

Bianchi e Spumanti

<i>Lombardia</i> Franciacorta Animante	Barone Pizzini		€ 19,00
<i>Lombardia</i> Valcalepio Bianco	Castello di Grumello	2016	€ 9,00
<i>Lombardia</i> Lugana	Cà Lojera	2016	€ 16,00
<i>Alto Adige</i> Chardonnay	Colterenzio	2016	€ 13,00
<i>Alto Adige</i> Gewürztraminer	Colterenzio	2016	€ 15,00

Rossi

<i>Lombardia</i> Valcalepio Rosso	Castello di Grumello	2012	€ 9,00
<i>Lombardia</i> Cabernet Sauvignon	Vallarom	2015	€ 15,00
<i>Alto Adige</i> Pinot Nero	Colterenzio	2016	€ 15,00
<i>Piemonte</i> Barbaresco	Cantina del Pino	2013	€ 24,00
<i>Toscana</i> Bolgheri Rosso	Giorgio Maletti Cavallari	2015	€ 15,00
<i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga"	Fattoria di Fèlsina	2013	€ 17,00

I Grandi Formati

Bianchi e Spumanti

<i>Slovenia</i> Ribolla "Lunar" - 1,5 l	Movia	2008	€ 72,00
---	-------	------	---------

Rossi

<i>Lombardia</i> Tas - 1,5 l - Merlot e Cabernet Sauv. - no solfiti aggiunti	Antonio Ligabue	2010	€ 69,00
<i>Lombardia</i> Badalisc - 1,5 l - Merlot - no solfiti aggiunti	Antonio Ligabue	2015	€ 37,00
<i>Alto Adige</i> Pinot Nero "Schweizer" - 1,5 l	Franz Haas	2013	€ 93,00
<i>bio</i> Etna Rosso "a Rina" - 1,5 l - Nerello Mascalese e Cappuccio	Girolamo Russo	2015	€ 72,00

Champagne

<i>Mont. de Reims</i> L'Ouverture Premier Cru Brut	Frédéric Savart	€ 57,00
<i>Mont de Reims Nord</i> Réserve Brut	Bérêche et Fils	€ 57,00
<i>Vallée de la Marne</i> Blanc de Blancs Brut Nature	Laherte Frères	€ 60,00
<i>Mont. de Reims</i> Premier Cru Le Mont Benoit Extra Brut	Emmanuel Brochet	€ 79,00
<i>Mont. de Reims Sud</i> Grand Cru Brut	Marie Noëlle Ledru	€ 68,00
<i>Mont. de Reims Sud</i> Grand Cru Brut Nature 2008	Marie Noëlle Ledru	€ 105,00
<i>Vallée de la Marne</i> Grand Gru Brut Nature	Bennoit Lahaye	€ 67,00
<i>Vallée de la Marne</i> Blanc de Noirs Brut	Bennoit Lahaye	€ 74,00
<i>Vallée de la Marne</i> Grand Cru 2012	Bennoit Lahaye	€ 85,00
<i>Vallée de la Marne</i> Violaine - <i>no solfiti aggiunti</i>	Bennoit Lahaye	€ 120,00
Brut Reserve	Pol Roger	€ 65,00
Grande Cuvée Brut	Krug	€ 170,00

Vini Spumanti Italiani

LOMBARDIA

Brut <i>millesimato</i>	Carlo Zadra	€ 33,00
Franciacorta Brut	Bosio	€ 30,00
<i>biodin. n.c.</i> Franciacorta 2013/41 mesi <i>non dosato</i>	Ravarini	€ 34,00
<i>bio</i> Franciacorta Nature	Barone Pizzini	€ 40,00
<i>bio</i> Franciacorta "Bagnadore" 2009 <i>non dosato</i>	Barone Pizzini	€ 51,00
Franciacorta Brut Rosè 2013	Cavalleri	€ 49,00

TRENTINO

Trento DOC Brut Domini <i>millesimato</i>	Abate Nero	€ 38,00
---	------------	---------

VENETO

Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>millesimato</i>	San Giuseppe	€ 18,00
---	--------------	---------

Vini Rosati

LOMBARDIA

Igt della Bergamasca Rosato "Colle della Luna"	Monzio Compagnoni	2017	€ 17,00
Valtenesi Chiaretto "La Moglie Ubriaca"	La Basia	2017	€ 19,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara <i>Fermentazione Naturale - frizzante</i>	Cantina Sociale di Sorbara	2017	€ 20,00
--	----------------------------	------	---------

ABRUZZO

<i>biodin. n.c.</i> Cerasuolo d'Abruzzo "Suffonte"	Ludovico	2015	€ 22,00
Cerasuolo d'Abruzzo	Valentini	2009	€ 70,00

FRANCIA

Cotes de Provence Rosé	Houchart	2017	€ 24,00
------------------------	----------	------	---------

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Valcalepio Bianco	Castello di Grumello	2016	€ 15,00
<i>bio</i> Valcalepio Bianco "Vigneti della Polisena"	Tosca	2015	€ 19,00
<i>bio</i> Valcalepio Bianco "Forte Terra"	Le Corne	2016	€ 20,00
<i>bio n.c.</i> Brigante Bianco <i>Chardonnay, Manzoni Bianco, Traminer, Verdesè</i>	La Costa	206	€ 20,00
Riesling	Vite Natural Durante – Tosca	2016	€ 19,00
Lugana "Limne"	Tenute Roveglia	2016	€ 21,00
Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>	La Costa	2015	€ 29,00

PIEMONTE

Derthona <i>Timorasso</i>	Viigneti Massa	2016	€ 27,00
---------------------------	----------------	------	---------

LIGURIA

<i>Triple "A"</i> Liguria di Levante Bianco "In Origine" <i>Verm., Trebb., Malvasia</i>	La Felce	2016	€ 24,00
---	----------	------	---------

VENETO

Masieri Bianco <i>Garganega, Trebbiano</i>	La Biancara di Angiolino Maule	2014	€ 17,00
<i>bio</i> Pico <i>Garganega - no solfiti aggiunti</i>	La Biancara di Angiolino Maule	2013	€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio "Dessimis"	Vie di Romans	2015	€ 36,00
Vitovska	Kante	2012	€ 37,00
<i>bio</i> Friulano "Nekaj"	Damijan Podversic	2012	€ 47,00
<i>bio</i> Ribolla Gialla	Damijan Podversic	2011	€ 44,00
Capo Martino <i>Tocai, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i>	Jerman	2008	€ 66,00

ALTO ADIGE

<i>bio</i> Etza <i>Müller Thurgau</i>	Radoar	2016	€ 28,00
<i>bio</i> Radoy <i>Kerner con residuo zuccherino</i>	Radoar	2014	€ 25,00
Gewürztraminer	Hartmann Donà	2016	€ 25,00
Pinot Bianco	Hartmann Donà	2016	€ 24,00
<i>biodin.</i> Sauvignon "Tannenberg"	Manincor	2016	€ 33,00
Pinot Bianco Riserva "Vorberg"	Cantina Terlan	2013	€ 36,00

EMILIA ROMAGNA

<i>Triple "A"- bio</i> Ageno – <i>no solfiti aggiunti</i>	La Stoppa	2014	€ 32,00
---	-----------	------	---------

TOSCANA

Chardonnay "Collezione"	Isole e Olena	2015	€ 46,00
<i>Triple "A"- bio</i> Sassocarlo <i>Trebbiano, Malvasia</i>	Fattoria di Bacchereto	2015	€ 37,00

MARCHE

Verdicchio di Matelica	La Monacesca	2016	€ 21,00
------------------------	--------------	------	---------

ABRUZZO

<i>Triple "A" - bio</i> Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2015	€ 39,00
---	-------------	------	---------

<i>Triple "A" - bio</i> Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2011	€ 90,00
---	-------------	------	---------

CAMPANIA

Fiano "Oi ni"	Scuotto	2014	€ 31,00
---------------	---------	------	---------

SARDEGNA

<i>Triple "A" - biodin.</i> Dettori Bianco <i>Vermentino - no solfiti aggiunti</i>	Tenute Dettori	2017	€ 36,00
--	----------------	------	---------

SICILIA

Bianco Pomice <i>Malvasia delle Lipari, Carricante</i>	Tenuta di Castellaro	2015	€ 33,00
--	----------------------	------	---------

Aurora <i>Carricante</i>	I Vigneri	2015	€ 34,00
--------------------------	-----------	------	---------

Carjanti <i>Carricante</i>	Gulfi	2014	€ 29,00
----------------------------	-------	------	---------

Bianchi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

<i>biodin.</i> Bourgogne Aligoté	Pierre Morey	2014	€ 25,00
Bourgogne Blanc <i>Chardonnay</i>	Michel Bouzereau et Fils	2015	€ 40,00
Chablis <i>Chardonnay</i>	William Fevre	2014	€ 38,00
<i>biodin.</i> Viré Clessé Quintaine <i>Chardonnay</i>	Guillemot	2016	€ 44,00
Pernand-Vergelesses <i>Chardonnay</i>	Pierre Marey	2014	€ 56,00
Vin de Table Blanc - <i>no solfiti aggiunti</i>	Prieure-Roch	2014	€ 73,00
Chassagne-Montrachet <i>Chardonnay</i>	Philippe Colin	2014	€ 59,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Chenevottes" <i>Chardonnay</i>	Philippe Colin	2013	€ 84,00
Mersault "Les Grand Charrons" <i>Chardonnay</i>	Michel Bouzereau et Fils	2015	€ 75,00
Meursault 1er Cru "Les Poruzots" <i>Chardonnay</i>	Chateau de Puligny-Montrachet	2005	€ 78,00

GERMANIA

Dr. L. Riesling "Blaushiefer" <i>QbA Trocken</i>	Dr. Loosen	2015	€ 25,00
Riesling "Alte Reben" <i>QbA Trocken stile Auslese</i>	Markus Molitor	2016	€ 42,00
Geheimrat "J" Riesling <i>Spätlese Troken</i>	Weingüter Wegeler	2015	€ 49,00
Riesling Urziger Wurzgarten <i>Spätlese</i>	Markus Molitor	1994	€ 83,00

SLOVENIA

<i>Triple "A" - bio</i> Gredic Tocai	Movia	2016	€ 25,00
<i>Triple "A" - bio</i> Sauvignon	Movia	2015	€ 33,00
<i>Triple "A" - bio</i> Ribolla "Lunar" - <i>no solfiti aggiunti</i>	Movia	2008	€ 44,00

UNGHERIA

<i>biodin.</i> Öröksegül Leányka, Grüner Veltliner, Welshriesling	Hegy Kaló	2012	€ 39,00
---	-----------	------	---------

SPAGNA

<i>Triple "A"</i> De Sol a Sol Airén Natural <i>no solfiti aggiunti - anfora</i>	Bordega Bruno Ruiz	2011	€ 24,00
--	--------------------	------	---------

NUOVA ZELANDA

Sauvignon "Wairau" Reserve	Saint Clair	2016	€ 44,00
----------------------------	-------------	------	---------

Il Pinot Nero

Se per i Bianchi, il nostro preferito è molto probabilmente il Riesling, per la sua complessità, per il suo carattere e l'incredibile longevità, per quanto riguarda i Rossi, il Pinot Nero è uno dei vitigni che più ci affascina per la sua eleganza e finezza, ed è per questo che vogliamo rendergli omaggio con una sezione a lui dedicata dove trovare tutte le etichette presenti nella nostra "Carta dei Vini". Il Pinot Nero è un vitigno a bacca scura originario della Borgogna, in Francia, dove con ogni probabilità viene coltivato da oltre 2.000 anni. La Borgogna è da considerarsi come la terra d'elezione del Pinot Nero e in particolare la Côte d'Or, da cui provengono I migliori vini del mondo prodotti con quest'uva. Vinificato in bianco è usato come base per i migliori Champagne e spumanti metodo classico. Vinificato in rosso, essendo un'uva piuttosto bizzarra e fra le più difficili da coltivare e da vinificare, rappresenta invece una sfida che solo in rari casi si traduce in risultati davvero apprezzabili. Quando però, condizioni ottimali, perfezione esecutiva e terroir vocato si incontrano, è in grado di originare alcuni tra i vini rossi più fini, eleganti e complessi al mondo. In Italia le zone di maggior elezione sono il Trentino-Alto Adige, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Friuli, il Veneto e, in misura minore, la Toscana.

<i>bio n.c.</i> San Giobbe	La Costa	2015	€ 29,00
Pinot Nero	Hartmann Donà	2016	€ 32,00
<i>bio</i> Pinot Nero	In Der Eben	2013	€ 36,00
Pinot Nero "Mazzon"	Gottardi	2014	€ 37,00
<i>biodin.</i> Pinot Nero "Mason"	Manincor	2015	€ 38,00
Donà Noir	Hartmann Donà	2011	€ 67,00
Bourgogne Rouge	G. Glantenay	2014	€ 33,00

<i>biodin.</i> Nuits-Saint-Georges Village	Chèvillon-Chezeaux	2015	€ 60,00
Gevrey-Chambertin Village Les Corvées	Tortochot	2015	€ 80,00
<i>bio</i> Beaune <i>1er Cru</i> "Les Greves"	Domaine De Montille	2011	€ 85,00
<i>bio</i> Volnay <i>1er Cru</i> "Les Mitans"	Domaine De Montille	2007	€ 105,00
<i>bio</i> Volnay <i>1er Cru</i> "En Champans"	Domaine De Montille	2006	€ 115,00
<i>biodin.</i> Pommard	Philippe Pacalet	2013	€ 99,00
<i>biodin.</i> Echezeaux Grand Cru	Philippe Pacalet	2013	€ 345,00

Vini Rossi


LOMBARDIA

<i>bio n.c. San Giobbe Pinot Nero</i>	La Costa	2015	€ 29,00
<i>bio n.c. Terre Lariane Rosso "Brigante" Merlot</i>	La Costa	2015	€ 20,00
Barbera "Roncolongo"	Bisi	2014	€ 29,00
Bonarda "La Peccatrice" <i>frizzante - Croatina</i>	Bisi	2015	€ 17,00
<i>biodin. n.c. Badalisc Merlot - no solfiti aggiunti</i>	Antonio Ligabue	2015	€ 24,00
<i>biodin. n.c. i Fumin - no solfiti aggiunti</i>	Antonio Ligabue	2011	€ 37,00
<i>biodin. n.c. Tas Merlot e Cabernet Sauvignon - no solfiti aggiunti</i>	Antonio Ligabue	2013	€ 38,00
<i>bio San Valentino Erbanno</i>	Togni Rebaioli	2015	€ 24,00
<i>bio 1703 Nebbiolo</i>	Togni Rebaioli	2014	€ 25,00
Valtenesi Rosso "La Botte Piena" <i>Groppello</i>	La Basia	2013	€ 19,00
Merlot	Vite Natural Durante - Tosca	2015	€ 19,00
<i>biodin. n.c. Terre del Colleoni "La Driade Felice" Merlot</i>	Le Driadi	2016	€ 22,00
Patrizio Magri <i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	Eligio Magri	2013	€ 30,00
Uroboro <i>da uve surmature di Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	Valba	2014	€ 27,00

Valcalepio Rosso "Lyr"	Eligio Magri	2015	€ 17,00
<i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo"	Tosca	2014	€ 20,00
Valcalepio Rosso Riserva	Castello di Grumello	2012	€ 20,00
Valcalepio Rosso "Barbariccia"	Castello degli Angeli	2010	€ 35,00
Valcalepio Rosso Ris. "Colle Calvario"	Castello di Grumello	2010	€ 36,00
Rosso di Valtellina "Olè!"	Dirupi	2016	€ 22,00
Valtellina Superiore "Dirupi"	Dirupi	2015	€ 31,00
Valtellina Superiore Ris. "Vigna Riserva"	Dirupi	2012	€ 49,00
Valtellina Superiore Sassella "Grisone"	Alfio Mozzi	2014	€ 29,00
Valtellina Superiore Grumello Riserva	Pizzo Coca	2013	€ 47,00
Valtellina Superiore Sassella Ris. "Stella Retica"	Ar.Pe.Pe.	2012	€ 35,00
Valtellina Superiore Sassella Ris. "Rocce Rosse"	Ar.Pe.Pe.	2007	€ 53,00
Valtellina Superiore Inferno Ris. "Fiamme Antiche"	Ar.Pe.Pe.	2012	€ 40,00
Sforzato della Valtellina "Vino Sbagliato"	Dirupi	2012	€ 68,00

PIEMONTE

Barbera d'Alba	Luigi Pira	2016	€ 28,00
Barbera d'Alba Superiore	G.D. Vajra	2015	€ 35,00
Barbera d'Alba "Cascina Francia"	Giacomo Conterno	2014	€ 49,00
<i>Triple "A" - biodin.</i> Barbera del Monferrato	Tenuta Migliavacca	2016	€ 20,00
Monleale <i>Barbera, Freisa e Croatina</i>	Vigneti Massa	2012	€ 27,00
<i>bio n.c.</i> Bigolla <i>Barbera</i>	Vigneti Massa	2004	€ 62,00
Barbaresco	Cantina del Pino	2014	€ 43,00
Barbaresco "S. Stunet"	Piero Busso	2009	€ 59,00
Barbaresco "Pajé"	Roagna	2010	€ 94,00
Barbaresco	Gaja	2007	€ 180,00
Barolo "Albe"	G.D. Vajra	2013	€ 44,00
Barolo "Bricco delle Viole"	G.D. Vajra	2014	€ 78,00
Barolo	Brovia	2012	€ 48,00
Barolo	Brovia	2013	€ 50,00
Barolo "Sincope"	Malowine	2013	€ 57,00
Barolo "Margheria"	Luigi Pira	2012	€ 65,00
Barolo "Vigna Rionda"	Luigi Pira	2008	€ 86,00
Barolo "Rocche di Castiglione"	Brovia	2012	€ 77,00
Barolo "Rocche di Castiglione"	Brovia	2013	€ 82,00

Barolo "Ca' Mia"	Brovia	2012	€ 77,00
Barolo "Ca' Mia"	Brovia	2013	€ 82,00
Barolo "Ciabot Mentin Ginestra"	Domenico Clerico	2010	€ 99,00
Barolo "Percristina"	Domenico Clerico	2004	€ 122,00
Barolo "La Pira"	Roagna	2011	€ 113,00
Barolo "Le Vigne"	Luciano Sandrone	2011	€ 106,00
Barolo "Cascina Francia"	Giacomo Conterno	2010	€ 210,00
Boca <i>Nebbiolo e Vespolina</i>	Le Piane	2010	€ 60,00
Gattinara	Antoniolo	2012	€ 41,00
Gattinara "Osso San Grato"	Antoniolo	2011	€ 68,00
Coste della Sesia Nebbiolo "Juvenia"	Antoniolo	2015	€ 25,00
Rosso <i>Nebbiolo - no solfiti aggiunti</i>	Cascina Fontana	2016	€ 26,00
Langhe Rosso "Sincope" Nebbiolo	Malowine	2013	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba "Valmaggione"	Luciano Sandrone	2015	€ 43,00
Dolcetto d'Alba (<i>Val Bormida</i>) 	Patrone	2017	€ 20,00
Dolcetto di Ovada "San Lorenzo"	Rossi Contini	2016	€ 18,00
<i>Triple "A" - biodin.</i> Grignolino del Monferrato Casalese	Tenuta Migliavacca	2016	€ 22,00
Pelaverga di Verduno	G.B. Burlotto	2016	€ 23,00
L'Avvelenata <i>Freisa</i>	Vigneti Massa	2013	€ 27,00
Langhe Freisa "Kyè"	G.D. Vajra	2014	€ 35,00

ALTO ADIGE

Schiava Gentile "Pfeffersburg"	Nals Margreid	2015	€ 18,00
<i>biodin. n.c.</i> Schiava	Reyter	2015	€ 31,00
<i>bio</i> Sankt Anna R	In Der Eben	2010	€ 42,00
<i>bio</i> Lagrein Riserva	Glassierhof – Stefan Vaja	2015	€ 29,00
Cabernet Sauvignon "Lafòda"	Colterenzio	2012	€ 69,00
Pinot Nero	Hartmann Donà	2016	€ 32,00
<i>bio</i> Pinot Nero	In Der Eben	2013	€ 36,00
Pinot Nero "Mazzon"	Gottardi	2014	€ 37,00
<i>biodin.</i> Pinot Nero "Mason"	Manincor	2015	€ 38,00
Donà Noir <i>Pinot Nero</i>	Hartmann Donà	2011	€ 67,00

VENETO

<i>bio</i> Valpolicella Ripasso "Marchesa Mariabella"	Massimago	2013	€ 27,00
Valpolicella Superiore	Marion	2014	€ 37,00
Marrano <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Vignalta	2009	€ 33,00
Amarone della Valpolicella	Marion	2013	€ 73,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Triple "A" Merlot - no solfiti aggiunti - 50 cl</i>	Stanko Radikon	2005	€ 55,00
<i>Triple "A" Merlot - no solfiti aggiunti- 100 cl</i>	Stanko Radikon	2005	€ 83,00

TOSCANA

<i>Triple "A"</i> Brunello di Montalcino	Il Paradiso di Manfredi	2009	€ 78,00
Brunello di Montalcino Riserva	Le Macchiole	2001	€ 90,00
Chianti Classico	Isole e Olena	2015	€ 31,00
Chianti Classico	Castell' in Villa	2014	€ 31,00
Chianti Classico Riserva	Castell' in Villa	2010	€ 77,00
Ciliegiolo "Principio"	Antonio Camillo	2016	€ 19,00
Bolgheri Rosso <i>Merlot, Cabernet, Syrah</i>	Le Macchiole	2016	€ 29,00
<i>Triple "A"- bio</i> Carmignano <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cannaiolo Nero</i>	Fattoria di Bacchereto	2015	€ 37,00
Fontalloro <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Fèlsina	2010	€ 53,00
Cepparello <i>Sangiovese</i>	Isole e Olena	2012	€ 73,00
<i>bio</i> Morellino di Scansano	Podere 414	2015	€ 26,00
Kay Zen <i>Merlot</i>	Podere Torcilacqua	2013	€ 37,00
Syrah "Collezione"	Isole e Olena	2009	€ 57,00
Cabernet Sauvignon "Collezione"	Isole e Olena	2013	€ 77,00
Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2012	€ 80,00
Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2014	€ 86,00

ABRUZZO

<i>biodin. n.c.</i> Montepulciano d'Abruzzo "Suffonte"	Ludovico	2015	€ 22,00
<i>Triple "A"- bio</i> Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2013	€ 53,00
<i>Triple "A"- bio</i> Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2003	€ 140,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture "Don Anselmo"	Paternoster	2012	€ 43,00
-------------------------------------	-------------	------	---------

SICILIA

<i>bio</i> Etna Rosso "a Rina" <i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i>	Girolamo Russo	2016	€ 29,00
Etna Rosso "Vinupetra" <i>Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante</i>	I Vigneri	2014	€ 57,00
<i>bio</i> Reseca <i>Nerello Mascalese</i>	Gulfi	2011	€ 38,00
<i>bio</i> Cerasuolo di Vittoria	Gulfi	2016	€ 23,00
<i>bio</i> NeroJbleo <i>Nero d'Avola</i>	Gulfi	2014	€ 23,00
<i>bio</i> Nerobufaleffj <i>Nero d'Avola</i>	Gulfi	2012	€ 41,00

SARDEGNA

<i>Triple "A" - biodin.</i> Tuderì <i>Cannonau - no solfiti aggiunti</i>	Tenute Dettori	2014	€ 33,00
--	----------------	------	---------

FRANCIA

Bourgogne

Bourgogne Rouge	G. Glantenay	2014	€ 33,00
<i>biodin.</i> Nuits-Saint-Georges Village	Chèvillon-Chezeaux	2015	€ 60,00
Gevrey-Chambertin Village Les Corvèes	Tortochot	2015	€ 80,00
<i>bio</i> Beaune <i>1er Cru</i> "Les Greves"	Domaine De Montille	2011	€ 85,00
<i>bio</i> Volnay <i>1er Cru</i> "Les Mitans"	Domaine De Montille	2007	€ 105,00
<i>bio</i> Volnay <i>1er Cru</i> "En Champans"	Domaine De Montille	2006	€ 115,00
<i>biodin.</i> Pommard	Philippe Pacalet	2013	€ 99,00
<i>biodin.</i> Echezeaux Grand Cru	Philippe Pacalet	2013	€ 345,00

Bordeaux

<i>Triple "A" - biodin.</i> Côtes de Francs Château Le Puy Emilien – <i>no solfiti aggiunti</i>	Château Le Puy	2013	€ 49,00
Pomerol Fleur de Clinet	Château de Clinet	2010	€ 54,00
Margaux <i>Second Grand Cru Classé</i>	Château Lascombes	2009	€ 160,00
Lalande de Pomerol	Château La Fleur de Bouard	2000	€ 98,00
Saint-Emilion Grand Cru "Le Fer" <i>Merlot</i>	Château Cheval Noir	1999	€ 90,00

LIBANO

<i>Triple "A" Chateau Musar Rosso</i>	Chateau Musar	2004	€ 55,00
---------------------------------------	---------------	------	---------

UNGHERIA

<i>biodin. Öröksegül Turan</i>	Hegy Kaló	2014	€ 77,00
--------------------------------	-----------	------	---------

Vini Dolci e da Meditazione

Moscato d'Asti "Bricco Cardogno" 2016	Rinaldi	€ 19,00
---------------------------------------	---------	---------

Valcalepio Moscato Passito "Betinus" 50 cl	Pedrinis	€ 29,00
--	----------	---------

Moscato di Scanzo 50 cl	Biava	€ 74,00
-------------------------	-------	---------

Malvasia delle Lipari 37,5 cl	Colosi	€ 23,00
-------------------------------	--------	---------

Fior d'Arancio Passito "Alpianae" 37,5 cl	Vignalta	€ 36,00
---	----------	---------

<i>bio n.c.</i> Passito "Non Sempre" 37,5 cl	La Felce	€ 39,00
--	----------	---------

Coteaux du Layon "Les Rouannières"	Château Pierre Bise	€ 42,00
------------------------------------	---------------------	---------

Porto 10 Years Old Tawny 0,75 cl	Burmester	€ 46,00
----------------------------------	-----------	---------

Valcalepio Moscato Passito "Betinus", Moscato di Scanzo, Moscato Giallo "Giulia e Porto, sono serviti anche al bicchiere

La Birra

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea – *premium lager* – alc.4,8% - cl 33

€ 4,00

LE BIRRE ITALIANE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 33cl

Birrificio Via Priula *Loertis* – *pilsener* – alc. 4,7% - IBU 33 – Bg

€ 7,00

Quando la Boemia faceva parte dell'impero austro-ungarico, quando i frigoriferi non erano ancora stati inventati, quando i birrai non avevano timore di “donare” generosamente il rinomato luppolo di Saaz, le “Pils” erano apprezzate in tutta europa per il loro aroma fiorito ederbaceo, per la leggerezza e la secchezza, per l'accento di speziato ed il finale amaro che dissetava ed appagava contadini e re. Naturalmente non filtrata, non pastorizzata e a bassa fermentazione, la nostra “Pils” vuole in questo ritorno alle origini, riprodurne lo stile, stravolto purtroppo dall'avvento degli “industriali”. BUONA LA PRIMA!

Birrificio Via Priula *Mèlafòi* – *abbey tripel* – alc. 9,5% - IBU 37 – Bg

€ 8,00

Nella cultura birraria nordica l'achillea millefoglie era usata come alternativa al luppolo. Oggi Via Priula la riprende unendola ad una triple dal profilo speziato ed alcolico, ottenendo una nuova interpretazione di questo stile birrario. Mèlafòi, ovvero il Millefoglio, L'Achillea Millefoglie, erba comune di montagna. Molto usata in infusi ed amari, caratterizza questa birra con una leggera nota aromatica. Il lievito, ceppo di origine Belga, dona un pepato/speziato che esalta la leggera dosatura dell' Achillea.

Birrificio Almond 22 *Blanche de Valerie* – *witbier* – alc. 4,5% - IBU 22 - *Pe*

€ 6,00

Birra chiara e leggermente opalescente, brassata utilizzando cereali biologici locali (segale e saragolla). La Saragolla è un cereale antenato dei moderni grani duri. Fu introdotto in Abruzzo dalle popolazioni protobulgare Altzec nel 400 d.C. che provenivano dall'Egitto. La stessa denominazione Saragolla risulta costituita dalle parole SARGA = giallo e GOLYO = seme e significa letteralmente "giallo chicco". Rispetto agli altri grani duri contiene una più alto contenuto di proteine, lipidi e sali minerali. Non presenta la tipica acidità delle bianche e risulta invece morbida ed abboccata. Il finale è secco e delicatamente speziato grazie anche all'aggiunta di un raro pepe (una varietà del Nero di Sarawak) coltivata da un singolare personaggio nelle foreste del Borneo. Si sposa molto bene con i crudi di pesce, il sushi e la tempura di verdure.

Birrificio Retorto *Daughter of Autumn* – *scoth ale* – alc. 7,5% - IBU 25 – *Pc*

€ 7,00

Colore tra il bronzo e il bruno-mogano con fascinosi riflessi granato; schiuma nocciola di discreta abbondanza, tessitura e durata. Sfaccettati, i profumi richiamano la stratificazione del processo di preparazione: caramello scuro, miele di castagno, mandorla tostata (e, a temperature crescenti, amaretto); panificato dolce a lunga cottura (calotta di panettone); frutta acidula (melograno, susina), disidratata (prugna e uvetta) e cotta (mela); una maliziosa aggiunta modernista di dosate torbature. Scorrevole, calda e abboccata, ma equilibrata da una vibrazione acidula che rende fruibile il suo slancio alcolico, seguito, nel post-deglutizione, da un retronasale asciutto e "colto", da camino

Birrificio Indipendente Elav *Punks Do it Bitter* – *english pale ale* – alc. 4,3% - IBU 35 – *Bg*

€ 6,00

La Punks Do It Bitter è una birra premiatissima dal colore dorato chiaro leggermente velato con una schiuma pannosa e di buona tenuta. Sprigiona inebrianti aromi agrumati, con una netta predominanza di pompelmo, che rendono già all'olfatto, e poi al gusto, l'idea di quanto questa birra possa essere fresca e dissetante. Ha un corpo leggero, scorre veloce ma non frettolosa verso un finale secco dall'amaro delicato e persistente. Marchio di fabbrica della Punks Do It Bitter è il consistente Dry Hopping, con Mosaic e Cascade, che le dona la caratteristica agrumata evidente in ogni fase della degustazione.

Birificio Indipendente Elav *Indie Ale* – american amber ale – alc. 5,5% - IBU 45 – Bg

€ 6,00

Un'infinità di riconoscimenti per questa Birra Elav. La Indie Ale è caratterizzata da un color ambrato, limpido e da una schiuma pannosa molto compatta. Presenta un sorprende bilanciamento tra l'abbondante luppolatura e l'utilizzo dei malti. Le note agrumate, tropicali dei luppoli utilizzati convivono in perfetta armonia con le più dolci sfumature donate dai malti e con le sensazioni di caramello che lentamente si fondono con quelle fruttate, tropicali e agrumate apportate dall'abbondante luppolatura.

Il finale rivela a sorpresa un amaro che tende all'erbaceo, molto delicato e per nulla invadente, invita anzi il bevitore a poggiare immediatamente le labbra al bicchiere, per godere di un altro sorso.

Birificio Hammer *Bulk* – porter – alc. 6,0% - IBU 45 – Bg

€ 7,00

Birra nera, densa e vellutata, ispirata allo stile Porter, prodotta con una miscela unica di malti torrefatti e caramellati, e con piccole dosi di malto affumicato e torbato. Emergono le note intense del caramello, di cioccolato, caffè, con sfumature delicate che ricordano il whisky.

Cantillon *Gueuze* – lambic style – alc. 5,0% - IBU 30 – Belgio

€ 11,00

Probabilmente la Gueuze più conosciuta al mondo: schiuma bianca granulosa e colore leggermente ambrato, è un blend di Lambic di annate diverse come da tradizione. Questo le dona aromi e gusti molto intensi, con profumi spiccatamente pungenti, pepati e speziati, con le tipiche punte vinose, di cuoio e legnose sullo sfondo; in bocca è intensa e lunga, con note acetiche a farla da padrone, accompagnate da sottofondo di cereale, frutta acerba e note lattiche, per un finale lungo e che pulisce la bocca splendidamente.

Birrificio Barley Zàgara – *amber ale* – alc. 5,1% - Ca

€ 17,00

Birra impreziosita dall'utilizzo di miele d'arancio sardo da apicoltura biologica, che conferisce al prodotto una delicata spinta verso eleganti profumi e sapori di agrumi. Si presenta di color arancio, con schiuma bianca pannosa, aderente e persistente. Al naso si avvertono sentori d'arancia e di spezie. In bocca si percepiscono i sapori di malto, arancia e una bella chiusura secca di luppolo, che rende questa birra particolarmente beverina e dissetante. Ottima come aperitivo, a tavola si sposa felicemente con i ravioli alla zucca o in accompagnamento a cibi freschi, come insalate a base di pesce o di carni bianche e formaggi giovani caprini e pecorini.

Birrificio Barley Macca Meda – *amber ale* – alc. 7,8% - Ca

€ 17,00

Birra vicina ad una American Amber Ale, al tempo stesso forte e beverina, dal taglio “internazionale” per la presenza di ingredienti legati a paesi di grande tradizione, messi al servizio del nuovo emergente “Made in Italy” sinonimo di fantasia, creatività ed originalità. La Macca Meda, al naso ci regala una piacevole sensazione di freschezza seguita da imponenti note fruttate di uva bianca, arancia ed albicocca. Nel palato convivono in armonia l'agrumato, l'amaro e lo speziato che ci indirizzano verso un retrogusto esplosivo contraddistinto da ficcanti punte di pepato e da una netta astringenza. Artefice principale è il First Gold, un luppolo impiegato non di frequente, di origine inglese, coltivato in Belgio nella zona di Poperinge. Si consiglia di provarla con carni dai sapori decisi come quella dell'anatra o dell'oca e con formaggi di media stagionatura.

Le Baladin Isaac – *witbier* – alc. 5,0% - IBU 10 – Cn

€ 17,00

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina. E' ideale per un aperitivo, si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e a piatti di pesce.

Le Baladin *NazionAle* – *belgian ale* – alc. 6,5% - IBU 29 – Cn

€ 16,00

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori ma che oggi rappresenta “in primis” un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale. E' ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto.